Home Breadmaker
Домашняя Хлебопечка

BKK 2500



Please read this manual first!

Dear Customer,

We hope that your product which has been manufactured in modern facilities and passed through a strict quality control procedure will give you the best results.

Therefore, we advise you to read through this manual carefully before using your product and keep it for future reference.

This operation manual will...

...help you use your machine in a fast and safe way.

• Please read the Operation Manual before installing and starting your machine.

• Particularly follow the instructions related to safety.

• Keep this Operating Manual within easy reach. You may need it in the future.

• Please read all additional documents supplied with this machine.

Please note that this Operating Manual may be applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Contents

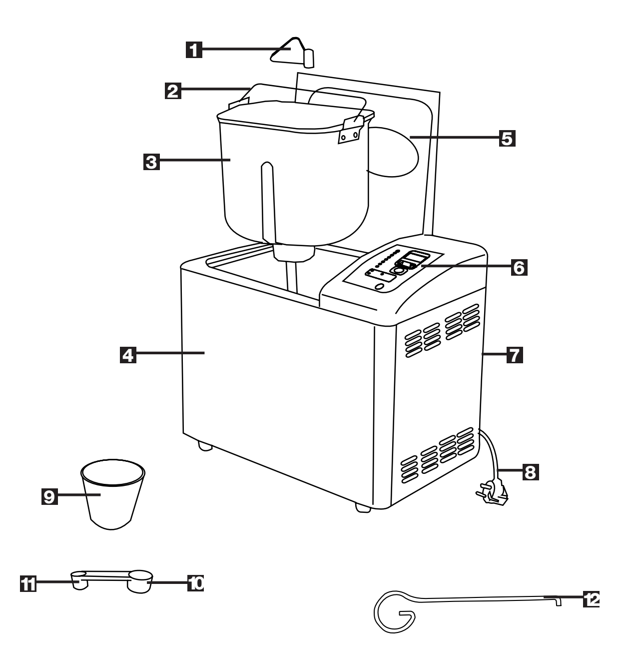
1	Safety Warnings	2
2	Technical Aspects Of Your Breadmaker	3-4
3	Using Your Breadmaker	4-7
4	Important Steps For Baking Success	8-14
5	Maintenance And Cleaning	14-15

1 Safety Warnings

- Use the breadmaker only for the purpose described in the instructions for use.
- Improper use can be dangerous.
- Monitor the breadmaker when used near children.
- Never allow children to use the breadmaker without supervision.
- Never immerse the breadmaker, the lead or plug in water or in any other liquids.
- Do not use the breadmaker outdoors.
- Do not place the breadmaker on a damp cloth.
- Place the breadmaker on a flat surface.
- Do not place it on or near an oven, gas cooker or anything of that nature.
- Make sure that the lead does not hang over the edge of the counter or table; someone could trip over it or catch something on it.
- Always insert the plug in a grounded outlet.
- Make sure that the lid does not touch hot objects.
- Never open the breadmaker when in use.
- Do not use the breadmaker near flammable substances.
- If you use an extension lead, make sure that it meets the same requirements as your breadmaker.
- Always remove the plug from the outlet when you are not using the appliance or when you clean it.
- Be careful when the breadmaker is hot, because it can cause serious burns.
- Do not use the breadmaker with wet hands.
- Do not use any metal objects in the bread pan.
- Only use parts that are recommended by the manufacturer.
- Connect the breadmaker to a 230 Volt alternating current.
- We recommend that you stop using the breadmaker if it shows any defects or if the lead is damaged. Have it repaired or replaced by our service department.
- Do not cover the breadmaker with a towel or other object.
- Never place more than the recommended amount of ingredients in the breadmaker because the dough will run over the bread pan, with all the consequences.
- Each recipe lists fresh yeast and dry yeast; you can choose one or the other.
- Make sure that the yeast does not come in contact with the salt or liquid.



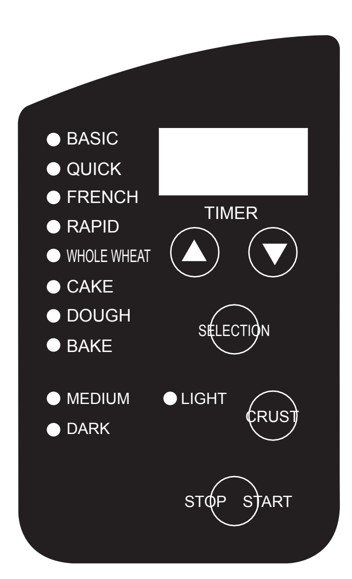
2 Technical Aspects Of Your Breadmaker



1 Dough mixing lever
2 Reservoir handle
3 Reservoir
4 Body
5 Cover
6 Control panel
7 On/Off button
8 Power cable
9 Measurement container
10 Big measuring spoon
11 Small measuring spoon
12 Dough mixing lever release hook

Voltage : 230 V - 50 Hz
Power : 700 W
Insulation Class : I

Values stated on your product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory in accordance with the relevant standards. These values may change depending on operational and environmental conditions of the product.



Selection: All programs other than dough kneading provide 3 different adjustment levels for crispy crust (medium, light, dark). You may make your selection by pressing cooking selection button.

Stop Start: After selecting the program and cooking level, press start button to operate your device. Press and hold start/stop button for 3 seconds to stop the device for any reason when the program has been selected and the device is in operation mode.

Timer: You may have your bread ready any time you wish by using the timer. Put all the ingredients into the reservoir in the amounts and order specified in the manual. Plug in the device and operate it by turning it on. Select the programs (other than cake baking, dough kneading and baking programs) and baking positions by using the program and cooking program selection buttons. Set the timer by using up / down buttons to the time you would like to have your bread ready. Operate by using the start/stop button; the timer will start to countdown.

Read these instructions carefully before using the breadmaker. Check whether the mains voltage corresponds with that of the appliance.

Control panel

Use the start/stop button to switch the breadmaker on and off.
To switch on: Press the start-stop button 3 to 5 seconds.
To switch off: Press the start-stop button 3 to 5 seconds.
Important: If you press ‘stop’ during the Program, the Program will not resume.

Menu select	Program	Length of time
1	Basic	3:00
2	Quick	2:20
3	French	3:50
4	Rapid	1:50
5	Whole Wheat	3:40
6	Cake	2:50
7	Dough	1:30
8	Bake	1:00

Colour
With the exception of program 7, every program offers three separate settings for browning the crust. You can make your choice by pressing the “colour” button.
- Medium
- Dark
- Light

Delay timer
You can switch on the program with the delay timer so that you can have the breadmaker start in the middle of the night, for example.
Example:
It is 8:00 and you want to have fresh bread the next morning at 7:00 o’clock.
Put all the ingredients in the loaf pan; make sure that the yeast does not come in contact with the liquid. Choose the desired program with the button and the desired browning with the “colour” button. In this example we use menu 1. This takes three hours, which means that the program must start at 04:00. The time between preparation and starting time is 8 hours. You must therefore set the delay timer for 08:00.

You can choose from the following programs:
Basic
For the preparation of white and assorted breads. This program is used most often. The breadmaker kneads the dough 3 times. After the second kneading, you will hear a beep. After this beep you can add the ingredients. (olive, raisin, muesli etc) The entire program takes three hours.

Quick
For the preparation of white and assorted breads. The breadmaker kneads the dough 2 times and beeps before the second kneading begins. Now you can add the ingredients. The rising time of the dough is shortened and baking will take less time, so the bread will be smaller. The program takes 2 hours and 20 minutes.

French
For the preparation of French white bread. The dough is kneaded 2 times. Both the rising time and the baking time are longer, resulting in a thicker crust. The program takes 3 hours and 50 minutes.

Rapid
For the preparation of cake. The breadmaker stirs once and then bakes the dough. The program takes 1 hour and 50 minutes.

Whole Wheat
For the preparation of whole wheat bread with sourdough (leaven). The breadmaker kneads 2 times, the dough rises and is baked longer. We recommend setting the colour on “dark” for a crispy crust. The program takes 3 hours and 40 minutes.

Cake
For the preparation of delicious

sourdough (leaven) pastry. The breadmaker kneads 2 times. The program
takes 2 hours and 50 minutes.

Dough
With this setting the breadmaker can knead dough for rolls or pizzas, or any other recipe that requires dough. The program takes 1 hour and 30 minutes.

Bake
This program is for baking only. The program takes 1 hour.

Comments regarding the recipes
• In order to obtain the best results every time, you must maintain the proportions of the ingredients.
• Use the enclosed measuring cup and measuring spoon, or use a scale.
• The measuring cup is 250 ml.
• The large measuring spoon is 15 ml, which equals one tablespoon.
• The small measuring spoon is 5 ml, which equals one teaspoon.
• Make sure that the water is not too cold; the best temperature is about 28º C (± 83°F).

Possible problems when baking bread
The bread does not rise…
- Old yeast
- Too little water
- Too little salt
- Incorrect amounts
- Ingredients not at room temperature
- Put the yeast under the flour so that it will not come in contact with salt, sugar or water.

The bread rises too high..
- Use less yeast
- Less water
- Too little salt

The bread looks like a “crater”…
- Used too much water
- Use 2 tablespoons more flour
- The bread remained in the baking pan too long.

The bread is too heavy…
- Use 2 tablespoons more water
- There are holes in the bread…
- Use 2 tablespoons less water
- Use less yeast
- Use more salt

Stages Of Preparation	Basic	Quick	French	Rapid	Whole Wheat	Cake	Dough	Bake
1st. kneading	10 min	10 min	18 min	8 min	10 min	10 min	20 min	
1st. rising	20 min	5 min	40 min		25 min	5 min		
2nd. kneading	15 min	15 min	22 min		20 min	20 min		
2nd. rising	20 min		20 min		30 min	30 min	20 min	
Forming	30 sec		30 sec		30 sec	30 sec	30 sec	
Last rising	49.5 min	50 min	59.5 min	32 min	84.5 min	34.5 min	49.5 min	
Baking	65 min	60 min	70 min	70 min	50 min	70 min		60 min
Total	03:00	2:20	3:50	1:50	3:40	2:50	1:30	1:00
1st. beep	40 min	25 min	75 min		40 min			
Keep warm phase	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	N/A	60 min

4 Important Steps For Baking Success

1. Place the baking pan with the kneading hook in the machine.
2. Place the ingredients in the baking pan in the following order:
• Flour/meal
• Water/ milk
• Butter/margarine
• Sugar
• Salt
Yeast
3. Close the lid and put the plug in the outlet. Now 0:00 will appear on the display.
4. Press the selector and choose the desired colour of the crust.
5. If you wish to use the timer function, you can set it now.
6. Press the start button.
7. After the 1st beep the ingredients can be added.
8. The second beep indicates that the baking process is finished.
9. Remove the baking pan from the breadmaker and after one minute remove the bread from the pan and allow to cool on a rack. BE CAREFUL! The bread pan and the bread are hot. Use oven gloves.
10. Switch off the appliance and remove the plug from the outlet.

H:HH

H:HH appears on the display when the temperature in the breadmaker is still too high for the new program. You will also hear a beep.

U.K. Wiring Instructions

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:
BLUE = NEUTRAL, BROWN = LIVE, GREEN-YELLOW = EARTH
As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN-YELLOW must be connected to the earth terminal which is marked with the letter E or ⏚ or coloured green and yellow.
With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

Bread Recipes:

White Bread
Program: Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
White flour	350 grams	500 grams
Water	210 ml	300 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
Dry yeast	4 grams	6 grams

Milk Loaf
Program: Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
White flour	350 grams	500 grams
Milk	210ml	300 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
Dry yeast	4 grams	6 grams

Creamy White Bread
Program: Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
White flour	350 grams	500 grams
Milk	210ml	300 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Brown sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
Dry yeast	4 grams	6 grams

Wheat Bread
Program: Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
Whole wheat flour	200 grams	300 grams
White flour	150 grams	200 grams
Water	30 ml	320 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
Dry yeast	4 grams	6 grams

Whole Wheat Bread
Program: Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
Whole wheat flour	350 grams	500 grams
Water	225 ml	325 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
Dry yeast	4 grams	6 grams

Egg Bread
Program: Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
White flour	350 grams	500 grams
Water	200 ml	275 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
Dry yeast	4 grams	6 grams
Egg yolk	1 yolk	2 yolks

Special Bread

Program: Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
White flour	350 grams	500 grams
Water	210 ml	300 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
dry yeast	4 grams	6 grams
Fennel seed	1 teaspoon	1 teaspoon
Aniseed	1 teaspoon	1 teaspoon
serve with cheese, ham or jam)		

Hunters Loaf

Program: Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
Hunters flour	350 grams	500 grams
Water	225 ml	325 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
Dry yeast	4 grams	6 grams

Wheat Bran Loaf

Program: Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
Whole wheat flour	300 grams	450 grams
Wheat bran	30 grams	50 grams
Water	250 ml	375 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	15 grams	20 grams
Dry yeast	5 grams	8 grams

Flaxseed Bread
Program: Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
Whole rye flour	150 grams	225 grams
White flour	150 grams	225 grams
Water	225 ml	325 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
dry yeast	4 grams	6 grams
Vinegar	1 tablespoon	1 tablespoon
Flax seed	50 grams	60 grams
Cumin	1 teaspoon	1 teaspoon

Raisin Bread
Program: Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
White flour	320 grams	450 grams
Water	190 ml	270 ml
Butter	15 gram	20 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	20 grams	25 grams
Dry yeast	6 grams	10 grams
Filling:		
Raisins	200 grams	250 grams
Currants	100 grams	100 grams

Muesli Bread
Program: Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
Wholemeal	200 grams	250 grams
White flour	120 grams	200 grams
Water	215 ml	300 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	20 grams	25 grams
dry yeast	5 grams	10 grams
Filling:		
Raisins	100 grams	200 grams
Muesli	100 grams	150 grams

Our Own Baker's Favourite Recipe
Program: Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
White flour	320 grams	450 grams
Water of Milk	215 ml	300 ml
Butter	15 grams	20 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	20 grams	25 grams
Dry yeast	5 grams	10 grams
Egg yolk	1 yolk	2 yolks
Cinnamon	10 grams	10 grams
Filling:		
Grated apple	150 grams	250 grams

Bacon Bread
Program: Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
Wholemeal	200 grams	300 grams
White flour	150 grams	200 grams
Water	210 ml	300 ml
Margarine	15 grams	20 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
dry yeast	4 grams	6 grams
Filling:		
Boiled bacon	75 grams	100 grams
Shallot	1 pinch	1 pinch

5 Maintenance And Cleaning

- Always clean the breadmaker before first use with a mild cleaner; also clean the kneading hook.
- Allow the appliance to cool first before cleaning it and putting it away. After 1/2 hour the breadmaker has cooled off enough for you to use it again for baking or preparing dough.
- Before cleaning, always remove the plug from the outlet and allow the appliance to cool off.
- Never use aggressive cleaners, such as chemical cleaners, oven cleaners, and so on.
- Remove all ingredients and crumbs from the lid, housing and the pan with a damp cloth.
- Never immerse the breadmaker in water, and never fill the appliance with water. You can easily remove the lid by placing it at an angle of 45° and pulling it loose.
- Clean the housing on the inside and outside with a damp cloth. Always clean and dry the appliance carefully after each use.
- The kneading hook and shaft must be cleaned immediately after every use.
- If the kneading hook remains in the pan after use, it can be difficult to remove it later. But if that is the case, fill the pan with warm water, wait 30 minutes, and remove the kneading hook so you can clean it. The pan and the kneading hook both have a non-stick coating. You should therefore never use metal kitchen utensils that could scratch or damage the surface.
- It is normal for the colour of the non-stick coating to change after the first few uses. This does not

affect the functioning of the appliance.

- Before putting away the breadmaker, make absolutely sure that it is totally cooled off, clean and dry. Always store the appliance with the lid closed.

Пожалуйста, сначала внимательно прочитайте данное Руководство.

Уважаемый покупатель!

Мы надеемся, что ваша машина, изготовленная на современном производстве и прошедшая тщательный контроль качества, обеспечит вам наилучшие результаты.

Поэтому рекомендуем вам внимательно прочесть это руководство, прежде чем приступить к использованию машины, и сохранить его для дальнейшего использования в справочных целях.

Данное Руководство по эксплуатации...

... поможет вам быстро и безопасно пользоваться машиной.

• Прочитайте Руководство по эксплуатации перед установкой и пуском машины.

• Уделите особое внимание соблюдению инструкций, относящихся к безопасности.

• Храните это Руководство по эксплуатации в легко доступном месте. Оно может понадобиться вам в будущем.

• Прочитайте все дополнительные документы, поставляющиеся с машиной.

Просим учесть, что это Руководство по эксплуатации может применяться для многих других моделей. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Это изделие было произведено на экологически безопасном заводе, не причиняющего вреда природе.



Содержание

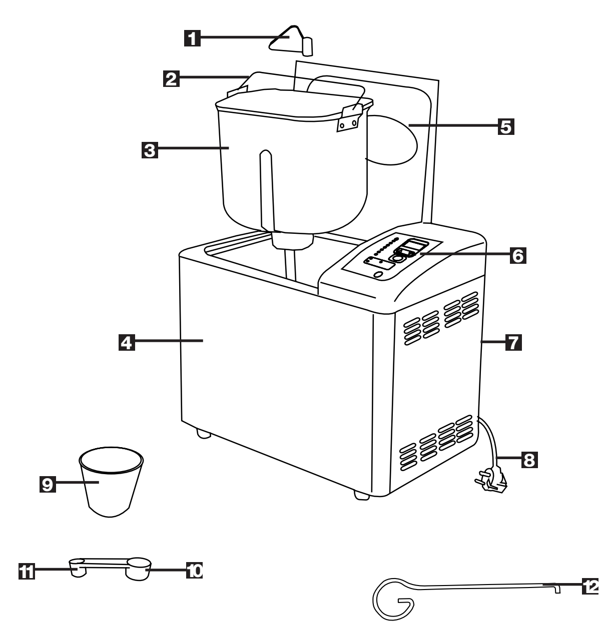
1 Рекомендации по использованию хлебопеч ки	18
2 Технические особенности хлебопечки	19
3 Использование хлебопечки	20-23
4 Основных этапов выпечки хлеба	24-31
5 Чистка и уход	31-32

1 Рекомендации ПО Использованию Хлебопечки

- Используйте хлебопечку только для целей, указанных в руководстве по эксплуатации.
- Использование хлебопечки не по назначению может привести к опасным последствиям.
- Следите за тем, чтобы дети не трогали хлебопечку, когда она включена.
- Не позволяйте детям самостоятельно использовать хлебопечку.
- Не погружайте хлебопечку в воду или другие жидкости.
- Используйте хлебопечку только в помещении.
- Не ставьте хлебопечку на влажную ткань.
- Устанавливайте хлебопечку на ровную поверхность.
- Не устанавливайте хлебопечку на печку, кухонную плиту или аналогичные приборы.
- Не допускайте свисания шнура питания с края рабочей поверхности, чтобы никто об него не споткнулся и не зацепился.
- Используйте для подключения к электрической сети только розетки с заземлением.
- Не допускайте контакта крышки с горячими предметами.
- Не открывайте хлебопечку во время работы.
- Не используйте хлебопечку вблизи горючих материалов.
- При использовании удлинителя шнура питания проверьте, соответствует ли он требованиям по подключению хлебопечки.
- Вынимайте шнур питания из розетки, когда прибора не используется, а также на время чистки прибора.

- Хлебопечка сильно нагревается, поэтому будьте осторожны, чтобы не получить серьезных ожогов.
- Не прикасайтесь к хлебопечке влажными руками.
- Не прикасайтесь к внутренней поверхности формы для выпечки металлическими предметами.
- Используйте только комплектующие, рекомендованные изготовителем.
- Подключайте хлебопечку к электрической сети напряжением 230 В.
- Не рекомендуется использовать хлебопечку в случае обнаружения каких-либо дефектов или при повреждении шнура питания. В случае необходимости ремонта или замены комплектующих обращайтесь в наш отдел технического обслуживания.
- Не накрывайте хлебопечку полотенцем или другими предметами.
- Не закладывайте в хлебопечку компоненты в большем количестве, чем указано в рецептах: в этом случае тесто может перелиться через край формы, что приведет к опасным последствиям
- В рецептах указана дозировка как для свежих, так и для сухих дрожжей, однако использовать следует только один вид дрожжей.
- Следите за тем, чтобы на дрожжи не попала соль или жидкость.

2 Технические особенности хлебопечки



1 Рычажок смешивания теста
2 Ручка резервуара
3 Резервуар
4 Корпус
5 Крышка
6 Панель управления
7 Кнопка включения/выключения
8 Шнур питания
9 Измерительная емкость
10 Большая мерная ложка
11 Малая мерная ложка
12 Спусковой крючок рычажка смешивания теста

Напряжение : 230 В – 50 Гц
Мощность : 700 Вт
Класс изоляции : I

Значения, указанные на этикетках устройства и в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Данные значения могут изменяться в зависимости от режима эксплуатации и условий окружающей среды.



Таймер: С помощью таймера вы можете приготовить хлеб в любое удобное для вас время. Поместите в резервуар ингредиенты в количестве и порядке, указанном в руководстве. Включите устройство в сеть и нажмите на кнопку включения. Выберите программу (за исключением приготовления выпечки, замешивания теста и программы запекания) и степень запекания с помощью кнопок выбора программы и степени приготовления. С помощью кнопок вверх/вниз задайте значение таймера — выберите время готовности хлеба. Воспользуйтесь кнопкой пуск/стоп; таймер начнет отсчет времени.

Выбор приготовления: Все программы, за исключением замешивания теста, предполагают три уровня настройки приготовления хрустящей корочки (средство, свет, темно). Сделайте выбор, нажав на кнопку выбора приготовления.

Стоп Пуск: После выбора программы и степени приготовления нажмите на кнопку «Пуск», чтобы устройство начало работать. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Пуск/Стоп», чтобы по любой причине остановить работу устройства, когда программа выбрана, а устройство находится в рабочем режиме.

Перед началом эксплуатации хлебопечки внимательно изучите эти инструкции. Проверьте, соответствует ли напряжение в электрической сети рабочему напряжению прибора.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Включение и выключение хлебопечки выполняется с помощью кнопки Пуск/Стоп. Включение прибора: нажмите кнопку Пуск/Стоп и не отпускайте 3-5 секунд. Выключение прибора: нажмите кнопку Пуск/Стоп и не отпускайте 3-5 секунд. Важное замечание. Если нажать кнопку Стоп во время выполнения программы, программа будет остановлена, и ее будет невозможно возобновить.

Выбор меню	Программа	Продолжитель-ность
1	Basic	3:00
2	Quick	2:20
3	French	3:50
4	Rapid	1:50
5	Whole Wheat (Хлеб из обойной муки)	3:40
6	Cake	2:50
7	Dough	1:30
8	Bake	1:00

“COLOUR” (ЦВЕТ)

Во всех программах, кроме программы 7, можно выбрать цвет корочки. Чтобы выбрать один из трех вариантов цвета корочки, нажмите кнопку “Colour”:

- Средний
- Темный
- Светлый

ТАЙМЕР ОТСРОЧКИ

С помощью этого таймера можно установить отсрочку выполнения программы, выбрав нужное время включения хлебопечки, например, посреди ночи.

Пример.

Вам необходимо испечь свежий хлеб к 7 часам утра, а сейчас 8 часов вечера. Заложите в форму для выпечки все необходимые компоненты. Следите за тем, чтобы жидкость не попала на дрожжи. Нажмите кнопку выбора нужной программы, а также выберите цвет корочки с помощью кнопки “Colour”. Например, вы выбрали меню 1. Продолжительность этой программы – 3 часа. Это значит, что хлебопечка должна начать работу в 4:00, и отсрочка составляет 8 часов. Установите таймер отсрочки на 8:00.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

Basic

Эта программа предназначена для выпечки белого хлеба и хлеба из разных сортов муки, и используется чаще всего. Замешивание теста состоит из 3 циклов. После второго цикла подается звуковой сигнал. После этого сигнала можно добавить нужные ингредиенты (Оливки, изюм, мюсли).Продолжительность выполнения этой программы – 3 часа.

Quick

Эта программа предназначена для выпечки белого хлеба и хлеба из разных сортов муки, Замешивание теста состоит из 2 циклов. Перед вторым циклом подается звуковой сигнал. После этого можно добавить нужные ингредиенты. Этапы брожения теста и выпечки хлеба сокращены, поэтому буханка хлеба будет меньшего объема. Продолжительность выполнения этой программы – 2 часа 20 минут.

French

Эта программа предназначена для выпечки французских Булочек. Замешивание теста состоит из 2 циклов. Этапы брожения теста и выпечки хлеба увеличены, поэтому корочка будет более толстой. Продолжительность выполнения этой программы – 3 часа 50 минут.

Rapid

Эта программа предназначена для выпечки сдобы. Тесто замешивается и после Этого сразу же выпекается. Продолжительность выполнения этой программы – 1 час 50 минут.

Whole Wheat (Хлеб из обойной муки)

Эта программа предназначена для выпечки хлеба из обойной пшеничной муки на опаре (дрожжах) Замешивание теста состоит из 2 циклов. Этапы брожения теста

и выпечки хлеба увеличены. Для получения хрустящей корочки рекомендуется устанавливать режим “Темный”. Продолжительность выполнения этой программы – 3 часа 40 минут.

Cake
Эта программа предназначена для выпечки кондитерских изделий на опаре (дрожжах). Замешивание теста состоит из 2 циклов. Продолжительность выполнения этой программы – 2 часа 50 минут.

Dough
Эта программа предназначена для приготовления теста для лепешек, пиццы, а также любого другого теста. Продолжительность выполнения этой программы – 1 час 30 минут.

Bake
Эта программа предназначена только для выпечки. Продолжительность выполнения этой программы – 1 час .

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ

• Чтобы выпечка всегда была отличного качества, соблюдайте пропорции компонентов, указанные в рецептах.

• Используйте мерную емкость и мерную чашку, которые входят в комплект хлебопечки, или весы.

• Объем мерной чашки составляет 250 мл.

• Объем большой мерной ложки составляет 15 мл, что соответствует объему столовой ложки.

• Объем малой мерной ложки составляет 5 мл, что соответствует объему чайной ложки.

• Вода должна быть не слишком холодной. Оптимальная температура воды – 28 °С.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА

Хлеб не поднимается…

- Дрожжи старые
- Недостаточно воды
- Недостаточно соли
- Не соблюдены пропорции
- Температура компонентов выше или ниже комнатной температуры
- Дрожжи следует засыпать мукой, чтобы на них не попали соль, сахар или вода.

Хлеб поднимается слишком сильно...

- Кладите меньше дрожжей
- Добавляйте меньше воды
- Недостаточно соли

Хлеб имеет форму воронки ...

- Слишком много воды
- Кладите муки на 2 столовых ложки больше
- Хлеб слишком долго оставался в форме.

Хлеб слишком плотный...

- Наливайте воды на 2 столовых ложки больше
- В хлебе есть «дыры»…
- Наливайте воды на 2 столовых ложки меньше
- Кладите меньше дрожжей
- Кладите больше соли

Этапы приготов-ления	Basic	Quick	French	Rapid	Whole Wheat	Cake	Dough	Bake
1-й цикл замеса	10мин.	10мин.	18 мин.	8 мин.	10 мин.	10 мин.	20 мин.	
1-й этап брожения	20мин.	5мин.	40 мин.		25 мин.	5 мин.		
2-й цикл замеса	15мин.	15мин.	22 мин.		20 мин.	20мин.		
2-й этап брожения	20мин.		20 мин.		30 мин.	30 мин.	20 мин.	
Формовка	30 сек.		30 сек.		30 сек.	30 сек.	30 сек.	
Последний этап брожения	49.5 мин.	50мин.	59.5 мин.	32 мин.	84.5 мин.	34.5 мин.	50 мин.	
Выпечка	65 мин.	60 мин.	70 мин.	70 мин.	50 мин.	70 мин.		60 мин.
Всего	3:00	2:20	3:50	1:50	3:40	2:50	1:30	1:00
1-й сигнал	40 мин.	25мин.	75 мин.		40 мин.			
Период поддержания нагрева	60мин.	60мин.	60 мин.	60 мин.	60 мин.	60 мин.	N/A	60 мин.

4 Основных этапов выпечки хлеба

1. Установите в хлебопечку форму для выпечки и месильный рычаг.
2. Заложите компоненты в форму в следующем порядке:
• Мука
• Вода или молоко
• Масло или маргарин
• Сахар
• Соль
 Дрожжи
3. Закройте крышку и подключите шнур питания к розетке электрической сети. На дисплее появятся цифры 0:00.
4. Выберите программу, а затем выберите цвет корочки.
5. После этого в случае необходимости можно установить таймер отсрочки.
6. Нажмите кнопку Пуск.
7. После первого звукового сигнала можно добавить нужные ингредиенты.
8. Второй звуковой сигнал означает окончание процесса выпечки.
9. Выньте форму из хлебопечки, и через минуту выньте хлеб из формы и положите его остывать на подставку. ОСТОРОЖНО! Форма для выпечки и хлеб имеют высокую температуру, поэтому пользуйтесь прихватками.
10. Выключите прибор и выньте шнур питания из розетки.

H:HH

Если на дисплее отображаются буквы H:HH, значит хлебопечка еще недостаточно остыла для запуска новой программы. При этом также подается звуковой сигнал.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНИИ

ИНСТРУКЦИИ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНИИ

Провода шнура питания имеют цветную маркировку, которая означает следующее: СИНЯЯ = НЕЙТРАЛЬ, КОРИЧНЕВАЯ = ФАЗА, ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНАЯ = ЗЕМЛЯ

Если цвета проводов шнура питания прибора не совпадают с цветовой маркировкой контактов розетки, выполните подключение следующим образом.

Подключите ГОЛУБОЙ провод к контакту с маркировкой N или же окрашенному в черный цвет.

Подключите КОРИЧНЕВЫЙ провод к контакту с маркировкой L или же окрашенному в красный цвет.

Подключите ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ провод к контакту с маркировкой E или ⏚ или же окрашенному в зеленый и желтый цвета.

Если прибор подключается к электрической сети с помощью вилки, рассчитанной на ток 13 A, используйте плавкий предохранитель на 13 A. Если используется вилка другого типа, установите в вилку или в распределительный щиток плавкий предохранитель на 15 A.

РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА:

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Программа: обычная

Выход:	600 г	800/900 г
Белая мука	350 г	500 г
Вода	210мл	300 мл
Маргарин	5 г	10 г
Сахар	5 г	10 г
Соль	5 г	10 г
Свежие дрожжи	10 г	15 г
сухие дрожжи	4 г	6 г

ХЛЕБ МОЛОЧНЫЙ

Программа: обычная

Выход:	600 г	800/900 г
Белая мука	350 г	500 г
Вода	210мл	300 мл
Маргарин	5 г	10 г
Сахар	5 г	10 г
Соль	5 г	10 г
Свежие дрожжи	10 г	15 г
сухие дрожжи	4 г	6 г

ХЛЕБ МОЛОЧНЫЙ

Программа: обычная

Выход:	600 г	800/900 г
Белая мука	350 г	500 г
Молоко	210мл	300 мл
Маргарин	5 г	10 г
Сахар	5 г	10 г
Соль	5 г	10 г
Свежие дрожжи	10 г	15 г
сухие дрожжи	4 г	6 г

ХЛЕБ БЕЛЫЙ СЛИВОЧНЫЙ

Программа: обычная

Выход:	600 г	800/900 г
Белая мука	350 г	500 г
Молоко	210Мл	300 Мл
Маргарин	5 г	10 г
Желтый сахар	5 г	10 г
Соль	5 г	10 г
Свежие дрожжи	10 г	15 г
сухие дрожжи	4 г	6 г

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Программа: обычная

Выход:	600 г	800/900 г
Мука пшеничная обойная	200 г	300 г
Белая мука	150 г	200 г
Вода	30 Мл	320 Мл
Маргарин	5 г	10 г
Сахар	5 г	10 г
Соль	5 г	10 г
Свежие дрожжи	10 г	15 г
сухие дрожжи	4 г	6 г

ХЛЕБ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ

Программа: обычная

Выход:	600 г	800/900 г
Мука пшеничная обойная	350 г	500 г
Вода	225 Мл	325 Мл
Маргарин	5 г	10 г
Сахар	5 г	10 г
Соль	5 г	10 г
Свежие дрожжи	10 г	15 г
сухие дрожжи	4 г	6 г

ХЛЕБ ЯИЧНЫЙ

Программа:обычная

Выход:	600 г	800/900 г
Белая мука	350 г	500 г
Вода	200 Мл	275 Мл
Маргарин	5 г	10 г
Сахар	5 г	10 г
Соль	5 г	10 г
Свежие дрожжи	10 г	15 г
сухие дрожжи	4 г	6 г
Яичный желток	1 желток	2 желтка

ХЛЕБ СПЕЦИАЛЬНЫЙ

Программа:обычная

Выход:	600 г	800/900 г
Белая мука	350 г	500 г
Вода	210 Мл	300 ml
Маргарин	5 г	10 г
Сахар	5 г	10 г
Соль	5 г	10 г
Свежие дрожжи	10 г	15 г
сухие дрожжи	4 г	6 г
Семя фенхеля	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Семя аниса	1 чайная ложка	1 чайная ложка
(для бутербродов с сыром, ветчиной или джемом)		

ХЛЕБ ОХОТНИЧИЙ

Программа:обычная

Выход:	600 г	800/900 г
Мука «Охотничья»	350 г	500 г
Вода	225	325 Мл
Маргарин	5 г	10 г
Сахар	5 г	10 г
Соль	5 г	10 г
Свежие дрожжи	10 г	15 г
сухие дрожжи	4 г	6 г

ХЛЕБЕЦ ОТРУБЯНОЙ

Программа: обычная

Выход:	600 г	800/900 г
Мука пшеничная обойная	300 г	450 г
Пшеничные отруби	30 г	50 г
Вода	250 Мл	375 Мл
Маргарин	5 г	10 г
Сахар	5 г	10 г
Соль	5 г	10 г
Свежие дрожжи	15 г	20 г
сухие дрожжи	5 г	8 г

ХЛЕБ С ЛЬНЯНЫМ СЕМЕНЕМ

Программа:обычная

Выход:	600 г	800/900 г
Ржаная мука из цельного зерна	150 г	225 г
Белая мука	150 г	225 г
Вода	225 Мл	325 Мл
Маргарин	5 г	10 г
Сахар	5 г	10 г
Соль	5 г	10 г
Свежие дрожжи	10 г	15 г
сухие дрожжи	4 г	6 г
Уксус	1 столовая ложка	1 столовая ложка
Льняное семя	50 г	60 г
Тмин	1 чайная ложка	1 чайная ложка

ХЛЕБ С ИЗЮМОМ

Программа: обычная

Выход:	600 г	800/900 г
Белая мука	320 г	450 г
Вода	190 Мл	270 Мл
Масло	15 г	20 г
Сахар	5 г	10 г
Соль	5 г	10 г
Свежие дрожжи	20 г	25 г
сухие дрожжи	6 г	10 г
Добавки:		
Изюм	200 г	250 г
Кишмиш	100 г	100 г

ХЛЕБ С МЮСЛЯМИ

Программа: обычная

Выход:	600 г	800/900 г
Пшеничная мука из цельного зерна	200 г	250 г
Белая мука	120 г	200 г
Вода	215 Мл	300 Мл
Маргарин	5 г	10 г
Сахар	5 г	10 г
Соль	5 г	10 г
Свежие дрожжи	20 г	25 г
сухие дрожжи	5 г	10 г
Добавки:		
Изюм	100 г	200 г
Мюсли	100 г	150 г

Любимый рецепт нашего пекаря

Программа: обычная

Выход:	600 г	800/900 г
Белая мука	320 г	450 г
Вода или молоко	215 Мл	300 Мл
Масло	15 г	20 г
Сахар	5 г	10 г
Соль	5 г	10 г
Свежие дрожжи	20 г	25 г
сухие дрожжи	5 г	10 г
Яичный желток	1 желток	2 желтка
Корица	10 г	10 г
Добавки:		
Тертое яблоко	150 г	250 г

ХЛЕБ С ГРУДИНКОЙ

Программа: обычная

Выход:	**600 г**	**800/900 г**
Пшеничная мука из цельного зерна	200 г	300 г
Белая мука	150 г	200 г
Вода	210 Мл	300 Мл
Маргарин	15 г	20 г
Сахар	5 г	10 г
Соль	5 г	10 г
Свежие дрожжи	10 г	15 г
сухие дрожжи	4 г	6 г
Добавки:		
Вареная грудинка	75 г	100 г
Лук-шалот	1 щипок	1 щипок

5 Чистка и уход

- Перед началом эксплуатации хлебопечки вымойте ее с помощью мягкого моющего средства. Также вымойте месильный рычаг.

- Перед чисткой прибора дайте ему остыть. После чистки уберите прибор на место. Перед тем, как снова использовать хлебопечку для выпечки хлеба или приготовления теста, подождите полчаса, пока хлебопечка достаточно остынет.

- Перед чисткой обязательно выньте шнур питания из розетки дайте прибору остыть.

- Не используйте для чистки интенсивные моющие средства, такие как химические препараты, средства для чистки духовок и т.п.

- Для удаления остатков исходных продуктов и крошек хлеба с крышки, корпуса и формы используйте влажную ткань.

- Не погружайте хлебопечку в воду и не наполняйте ее водой. Чтобы снять крышку, поставьте ее под углом 45° и слегка потяните.

- Для очистки внутренней и внешней стороны корпуса используйте влажную ткань. Очищайте и просушивайте прибор после каждого использования.

- Месильный рычаг и вал нужно мыть сразу же после использования.

- Если после использования оставить месильный рычаг в форме для выпечки, его потом будет трудно вынуть. В этом случае налейте в форму теплой воды и оставьте на 30 минут. После этого можно будет вынуть месильный рычаг

и вымыть его. Форма для выпечки и месильный рычаг имеют антипригарное покрытие. Поэтому не используйте металлические кухонные принадлежности, чтобы не повредить их поверхность.
- Со временем цвет антипригарного покрытия может измениться, однако это не является признаком его повреждения и не влияет на работу прибора.
- Перед тем как убрать хлебопечку на место ее хранения, убедитесь, что она полностью остыла, вымойте и высушите ее. При хранении крышка прибора должна быть закрыта.